



**Traube Restaurant & Hotel**

# **MENÜVORSCHLÄGE**

**ab 10 Personen**



**CHÜGELER'S  
MENÜ**

**Häpli-Tavolata**

Geräuchte Pouletbrust, Rohschinken, Parmesanbruch  
marinierte Oliven und getrocknete Tomaten, Falafel mit orientalischem Dip,  
Blätterteigschnecken mit Frischkäsefüllung und Appenzeller Tschips

\*\*\*

**Weissweinschaumsuppe**

begleitet von einem Frischkäse-Kresse-Bällchen  
auf einem Randentartar

\*\*\*

**Pikanter Couscous-Salat**

mit Peperoni, Avocado, frischen Früchten und Kräutern  
kleiner Pouletspiess mit Curry-Sesammarinade

\*\*\*

**Zart und würzig**

Kalbsschulterbraten an einer rassig-sämigen Rotwein-Kräutersauce  
Prosecco-Mascarpone-Isotto und Saisongemüse

\*\*\*

**Landsgmeendchrempfli**

Leichte Mascarpone-Crème mit Landsgmeendchrempfli-Stücken  
Birnenkonfit und ein Schluck Vielle Poire Doux

97.50

## **Aperitif-Häppli**

Appenzeller Tschipps von der Brauerei Locher (nature, Paprika, Rosmarin)

Falafel mit orientalischer Creme fraiche

Gemügesticks mit hausgemachtem Kräuterdip

Tomate-Mozzarella Spiesse

Blätterteig-Schnecken mit Frischkäsefüllung

Käsefladen

Appenzeller Käse

Urnäscher Brie

Appenzeller Pantli aufgeschnitten

Mostbröckli

Rohschinken

Geräuchte Pouletbrust

Anti-Pasti (diverses Eingelegtes und Parmesanbruch)

Unsere Aperitif-Speisen werden auf grossen Platten / Tellern in Büffetform serviert und eignen sich deshalb ideal auch als Steh-Apero.

Der Preis wird je nach Auswahl berechnet.

## **Z'Vieri-Plättli**

Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Pantli, Appenzeller Käse, Urnäscher Brie  
Brot und Butter  
als Apéro für 4 Personen

25.50

## Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Safran und Popcorn	10.50
Proseccoschaumsuppe mit Randenchips	10.50
Kartoffelcremesuppe mit Mostbröcklitartar	12.50
Pastinaken-Cremesuppe mit gebackenem Brie	11.50
Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Peperonischaum	9.50
Apfel-Calvadossuppe	9.50
Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube	6.50
Gemüsebouillon mit Flädli	6.50
Gemüsebouillon mit Ei	6.50

## Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Blatt- oder gemischter Salat mit Beilage (würzige Blätterteigstangen, gebackner Brie, Nüsse, Früchte, Ei, Speck)	8.50-12.50
Hausgemachte Dressing zur Auswahl: Französisch, Italienisch, Kräuter und Waldbeeren	
Quinoa-Salat mit Früchten und frischen Kräutern	11.50
Couscous-Salat mit Peperoni, Avocado, frischen Kräutern und Sprossen	12.50
Caesar-Salat Appenzell – Lattichsalat mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	13.50
Pikant mariniertes Pouletspiesschen mit Zitronengras verfeinert dazu ein Saisonsalat mit Orangendressing	15.50
Dreierlei Käse mit pikantem Birnensenf und Brot	15.50
Z'Vieri-Plättli in die Mitte zum Teilen (für 2 Personen)	25.50

## Hauptgänge Fleisch

Bratwurst mit Rotweinsauce und Röstzwiebeln dazu eine feine Rösti	23.50
Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und Apfelmus	23.50
Rindsfiletmedaillons im Kräuter-Speckmantel an leichter Balsamico-Thymiansauce	45.50
Rindsroulade gefüllt mit Mostbröcklibrät an einer feinen Rotweinsauce	32.50
Gespickter Rindsbraten	27.00
Zarter Kalbsnierstückbraten an leichter Kräutersauce	34.50
Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce	35.00
Kalbssteak im Kräutermantel an einer feinen Rotweinsauce	42.50
Schweinsfilet Traube nach Saison	38.50
Schweinsschnitzel an Champignonsauce	23.50
Zarter Schweinsnierstückbraten an rassiger Rotweinsauce	23.50
Gebratene Pouletbrust an sämiger Champignonsauce	27.50
Pouletbrust-Roulade mit Frischkäse gefüllt dazu eine Apfelsauce	28.50
Rosa gebratenes Lammnierstück mit Olivenkruste	44.50

Wählen Sie zu Ihrem Gericht eine Beilage:

Spätzli natur, Kräuterspätzli, Käsespätzli, Nudeln  
Kartoffel-Lauchgratin, Ofenkartoffeln mit Creme fraiche, Rösti (+CHF 2.50 pro Person),  
Kartoffelschmarren, dreifarbiger Kartoffelstock  
Nurreis, ein sämiger Risotto (Weisswein, Tomaten oder Randen)

Zu jedem Hauptgericht wird saisonales Gemüse serviert.

Beilagen/Gemüse Nachservice: + CHF 4.50 pro Person.

## Hauptgänge Vegetarisch

Wählen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte ein vegetarisches Gericht aus.

## Desserts

Tartelett nach Saison	12.50
Duett vom Schokoladenmousse mit Früchten garniert	10.50
Schokoladen-Parfait im Duo	13.50
Zimtkuchen mit Zitronengras-Parfait	12.50
Tiramisu im Weckglas	13.50
Nougatcreme	10.20
Appenzeller Biber-Parfait	13.50
Schoggi-Haselnusskuchen auf Vanillecreme-Spiegel	9.50
Schoggi-Haselnusskuchen	6.50
Gebrannte Creme	6.50
Apfel-Moussecreme mit Nusskrokant	8.50
Mascarponecreme mit Thymian	9.50
Schokoladencreme mit Birnen	9.50
Frischer Früchtekuchen	6.50

Stöbern Sie auch in unserer saisonalen aktuellen Dessertkarte!

## Dessertbuffet

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein feines Dessertbuffet zusammen.  
Preis je nach Auswahl.

## Kinder-Menü's

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse, Ketchup und Mayonnaise	14.50
Bratwurst-Rädli mit Rotweinsauce und Gemüserösti	14.50
Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Nudeln oder Spätzli	14.50
Käsespätzli mit Apfelmus	14.50

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt. Deklaration und Herkunft Fleisch: Schweiz.*

## Informationen für Bankette

Liebe Gäste

Es freut uns, Sie mit Ihrer Gruppe bei uns in der Traube «wöllkomm» zu heissen und kulinarisch zu verwöhnen. Lassen Sie sich für Ihr Wunschmenü von unseren zahlreichen Menüvorschlägen inspirieren. Gerne dürfen Sie auch eigene Vorschläge mit einbringen oder von uns beraten lassen. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Anlassplanung gerne soweit uns dies möglich ist.

Damit wir uns optimal auf Ihren Anlass vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 7 Tage vor Anlass bekannt zu geben und uns mindestens 5 Tage vor Anlass die Personenanzahl mitzuteilen. Bei Abweichungen erlauben wir uns, Ihnen 50% des Menüpreises der fehlenden Personen in Rechnung zu stellen.

Für Kinder unter 12 Jahren verrechnen wir für das gewählte Menü den halben Preis. Gerne dürfen Sie für Kinder auch ein spezielles Kindermenü auswählen.

Ab 50 Personen steht Ihnen unser Saal, ab 100 Personen die komplette Traube exklusiv zur Verfügung,

Für eine persönliche Besprechung und Beratung bitten wir Sie um vorgängige Terminvereinbarung 071 787 14 07 oder [info@traube-appenzell.ch](mailto:info@traube-appenzell.ch). Eine Besprechung und Beratung ist im Menüpreis inbegriffen.

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag 9-22  
Dienstag Ruhetag  
*Mittwoch Ruhetag*  
Donnerstag 9-22  
Freitag 9-22  
Samstag 9-22  
Sonntag 9-21

Bei Feierlichkeiten können die Öffnungszeiten verlängert werden, ab 02.00 Uhr wird ein Pauschalbetrag pro angebrochene Stunde von CHF 150.00 fällig. DJ und Live-Musik ist ab 23.00 Uhr auf angemessene Lautstärke zu reduzieren. Um 02.00 Uhr ist die Musik auszuschalten und um 02.30 Uhr wird die letzte Runde serviert, um 03.00 Uhr müssen die Feierlichkeiten beendet werden.

Mittagsanlässe müssen die Räumlichkeiten bis 16.00 Uhr verlassen, damit diese wieder für den Abendservice bereitgestellt werden können.

Unser Gastraum ist liebevoll je nach Saison dekoriert. Auf Anfrage und gegen Aufpreis können wir für Sie eine anlassangepasste Dekoration organisieren. Sie dürfen aber selbstverständlich auch Ihre eigene Tisch-Dekoration mitbringen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass Sie für die Bereitstellung der Deko selbst verantwortlich sind. Die Dekoration ist nach Anlass wieder mitzunehmen, spätestens aber am nächsten Morgen abzuholen.

Bei einer Reservation/Buchung stimmen Sie den allgemeinen Geschäftsbedingungen der EpAI GmbH zu. Einlesbar auf unserer Webseite: <https://traube-appenzell.ch/agb/>

Wir freuen uns auf einen schönen Anlass mit Ihnen!

Nadja & Peter Inauen mit Team

### **Traube Restaurant & Hotel**

Marktgasse 7  
9050 Appenzell  
[info@traube-appenzell.ch](mailto:info@traube-appenzell.ch)  
[www.traube-appenzell.ch](http://www.traube-appenzell.ch)  
+41 71 787 14 07